

# Samedi 13 octobre 2012

## Le mythe à votre portée

La Maison des Vins vous invite à une journée d'exception  
**Ouvert à tous SANS réservation : P.A.F de 12€**

Un verre de +/- 4 cl par vin



Château d'Yquem 1997 Sauternes	(97/100 Parker, 20/20 RVF) (Sémillon 80 %, Sauvignon 20 %)	248 € *
Château Guiraud 2007 Sauternes	(93/100 Parker, 18.5 RVF) (Sémillon 65 %, Sauvignon 35 %)	45 € *
La Fleur Cardinal 2009 Saint-Émilion Grand Cru Classé	(94/100 Parker) (70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Cab. Sauvignon)	43 €

\* *Peu de stock disponible le jour même, possibilité d'en faire venir de Bordeaux.*

Dégustation à la Maison des Vins 3 Rue du loutrier 1170 Watermael-Boitsfort  
Samedi 13 octobre 2012 de 11h à 13h et de 14h à 18h30  
Renseignements : 02/660 18 94 info@maisondesvins.be

## Château d'Yquem 1997 (97/100 Parker, 20/20 RVF)

248 €

Considéré comme le plus grand vin blanc au monde, le Château d'Yquem, situé sur une petite colline, bénéficie d'un micro-climat et d'un terroir exceptionnel. Le vignoble, qui ne compte pas moins de 150 parcelles de sols différentes, est choyé tout au long de l'année : chaque pied de vigne reçoit en moyenne 50 soins par an. La sélection se montre particulièrement rigoureuse à Yquem : **on dit souvent qu'un cep de vigne ne produit qu'un seul verre de vin** (Si l'on fait le calcul, cela revient environ à 12 pieds de vigne pour une bouteille produite). Les vendanges sont effectuées en quatre passages minimum (sept en 1997 !) afin de récolter, à parfaite maturité, les raisins atteints de la pourriture noble. Certaines années, l'intégralité de la récolte est déclassée (pas de production d'Yquem en 1910, 1915, 1930, 1951, 1952, 1964, 1972, 1974, 1992). Le vin est élevé jusqu'à 42 mois en fûts neufs. Ce vin merveilleux déploie un cocktail d'arômes d'une richesse, d'une complexité et d'une concentration hors du commun. Les vins d'Yquem ont un potentiel de garde extraordinaire.

## Château Guiraud 2007 (93/100 Parker, 18.5 RVF)

45 €

Autant vous serez impressionné par la concentration du Yquem, autant vous apprécierez la finesse et la délicatesse du Château Guiraud. Ce sera pour vous le plaisir de confronter deux styles très différents de grands Sauternes.

Château Guiraud est le domaine le plus étendu du Sauternais. Ses terres composées de graves sableuses et argileuses nécessitent un drainage régulier. Les soins apportés à la vigne tout au long de l'année sont menés dans le respect des traditions et de l'environnement. Afin de récolter des raisins parfaitement mûrs et botrytisés, les vendanges menées au château Guiraud ne laissent place à aucune approximation et débouchent sur une sélection drastique. Les rendements peuvent atteindre les 12hl/ha afin de produire un grand vin de qualité. L'arrivée en 2006 de quatre nouveaux propriétaires, Robert Peugeot, et trois vigneron, Olivier Bernard, Stephan Von Neipperg et Xavier Planty, marque une nouvelle ère pour ce premier cru classé de Sauternes, qui place désormais au premier plan le choix de pratiques environnementales respectueuses.

## La Fleur Cardinal 2009 (94/100 Parker)

43 €

Grande découverte pour la Maison des Vins de cette rentrée, le Château Fleur Cardinale produit un vin de garde d'une grande fraîcheur, aux tannins élégants et fins. Ce Saint-Émilion Grand Cru Classé tire son caractère de vignes soigneusement entretenues et exploitées avec rigueur, permettant de récolter des raisins parfaitement mûrs et sains.

**Fleur Cardinal 2009 nous fait penser aux Tertre-Roteboeuf dégustés dans les grands millésimes tels que 1990.**

« L'exceptionnel rapport qualité-prix de ce cru en fait aujourd'hui l'un des crus classés les plus appréciés et les plus reconnus. » - *Jean-Philippe FORT - Laboratoire Michel Rolland*

« Une expression minérale des vins inédite à Fleur Cardinale. On produit à Fleur Cardinale des vins d'une grande structure et d'une fraîcheur particulière. » - *Bob AVARGUES - Responsable Technique*

Dégustation à la Maison des Vins 3 Rue du Loutrier 1170 Watermael-Boitsfort

Samedi 13 octobre 2012 de 11h à 13h et de 14h à 18h30

Renseignements : 02/660 18 94 info@maisondesvins.be